



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209677301 U

(45)授权公告日 2019. 11. 26

(21)申请号 201822242683.8

(22)申请日 2018.12.28

(73)专利权人 遵化市亚太食品有限责任公司
地址 064299 河北省唐山市遵化市华安街
19号

(72)发明人 章佳曼

(74)专利代理机构 北京酷爱智慧知识产权代理
有限公司 11514
代理人 张绍磊

(51) Int. Cl.
A23N 12/08(2006.01)

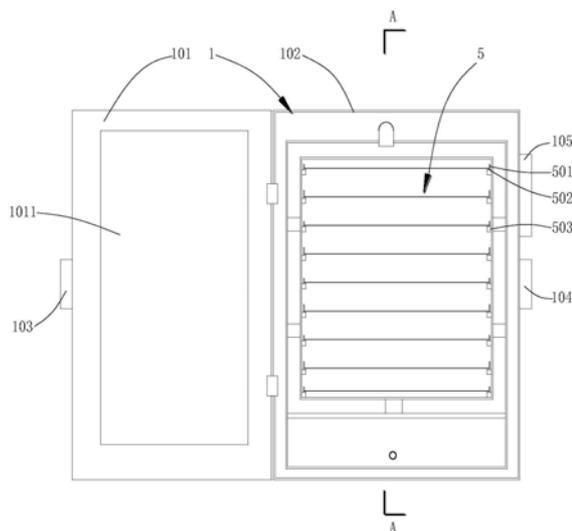
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种山楂加工干果机

(57)摘要

本实用新型涉及食品加工技术领域,且公开了一种山楂加工干果机,包括框架,框架包括封闭门、外壳、控制板、隔板一、隔板二和隔板三,隔板一与外壳内壁之间形成控制室,隔板一与隔板二与外壳内壁之间形成加热室,隔板一与隔板二与外壳内壁之间形成烘干室,隔板三围成置物室,控制室包括风管、导风机、加热器、加热管和风机,本实用新型解决了一般干果机效率低、易损坏的问题。通过设置风管、导风机、加热器、加热管和风机,加热器对空气进行加热,之后输送至烘干室,对山楂进行烘干,通过所设的风管和导风机的配合使用,使得烘干室内的热空气可以得到循环利用,使得烘干室内的热空气可以均匀分布在干果箱内,且通过循环烘干室内的热空气,减少了能源的损耗。



1. 一种山楂加工干果机,包括框架(1),其特征在于:所述框架(1)包括封闭门(101)、外壳(102)、控制板(105)、隔板一(106)、隔板二(107)和隔板三(108),封闭门(101)通过铰链固定连接在外壳(102)正面的一个侧边,外壳(102)远离封闭门(101)的一侧通过螺钉与控制板(105)固定连接,隔板一(106)与外壳(102)内壁焊接,隔板二(107)与外壳(102)内壁及隔板一(106)焊接,隔板一(106)与隔板二(107)上焊接有支撑板(109),支撑板(109)与隔板三(108)焊接;

所述隔板一(106)与外壳(102)内壁之间形成控制室(2),隔板一(106)与隔板二(107)与外壳(102)内壁之间形成加热室(3),隔板一(106)与隔板二(107)与外壳(102)内壁之间形成烘干室(4),隔板三(108)围成置物室(5);

所述控制室(2)包括风管(201)、导风机(202)、加热器(203)、加热管(204)和风机(205),风管(201)一端贯穿隔板一(106)与烘干室(4)连通,风管(201)另一端与导风机(202)固定连接,导风机(202)与加热管(204)固定连接,加热管(204)远离导风机(202)连接风管(201)贯穿外壳(102)侧壁与外界连通,加热管(204)一端通过风管(201)与加热室(3)连通,加热管(204)内壁固定连接有加热器(203);

所述置物室(5)包括置物盘(501),置物室(5)内壁固定连接有滑槽(503),所述置物盘(501)下端两侧固定连接有滑块(502),滑块(502)与滑槽(503)滑动连接。

2. 根据权利要求1所述的一种山楂加工干果机,其特征在于:所述封闭门(101)远离外壳(102)的一侧通过螺钉固定有卡扣一(103),封闭门(101)上设有观察窗(1011)。

3. 根据权利要求1所述的一种山楂加工干果机,其特征在于:所述框架(1)还包括卡扣二(104),卡扣二(104)通过螺钉固定连接在外壳(102)远离封闭门(101)一侧的侧边,卡扣二(104)位于控制板(105)的下方。

4. 根据权利要求1所述的一种山楂加工干果机,其特征在于:所述烘干室(4)位于加热室(3)上方,控制室(2)位于烘干室(4)和加热室(3)后方。

5. 根据权利要求1所述的一种山楂加工干果机,其特征在于:所述隔板二(107)上设有漏孔(1071),漏孔(1071)均匀分布在隔板二(107)上。

6. 根据权利要求1所述的一种山楂加工干果机,其特征在于:所述支撑板(109)的数量不少于十个,位于隔板一(106)的侧面和隔板二(107)的上面。

一种山楂加工干果机

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品加工技术领域,具体为一种山楂加工干果机。

背景技术

[0002] 山楂是一种果品,可以加工成山楂糕片;也是一种中药材,可以生产消食健胃片的中成药。每年秋收时节,我国许多地区农村都会有成片的山楂林收获山楂,利用新鲜果品经过一道道工序制成山楂糕片。

[0003] 目前,在利用山楂制作山楂糕片时,其中有一道工序是把利用成型设备制成山楂片后,需要将山楂片放在太阳底下晒15天左右来干燥掉山楂片本身的水分,达到山楂片凝固的目的。然而,这种山楂片干燥凝固方法存在以下缺陷:

[0004] 1.有灰尘落在山楂片表面上,并时有苍蝇飞来叮咬,非常不卫生。

[0005] 2.生产周期较长,效率低下。

[0006] 3.工人劳动强度大,人工成本高。

[0007] 4.传统的山楂片干燥方法,不能满足现代的农产品深加工要求。

[0008] 市场上现有的一些干果机为了使炉壁热量分布均匀,通常将多个电加热装置分布在在炉壁内的各个方向,结构复杂且炉壁内的气体不易流通,烘干效率较低,机器易损坏,且操作人员无法直接观察炉膛内的状况,且能源消耗较大,这都会给使用者带来损失。

实用新型内容

[0009] 本实用新型的目的在于提供了一种山楂加工干果机,达到提高干果机效率,提高干果机使用时间的目的。

[0010] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种山楂加工干果机,包括框架,所述框架包括封闭门、外壳、控制板、隔板一、隔板二和隔板三,封闭门通过铰链固定连接在外壳正面的一个侧边,外壳远离封闭门的一侧通过螺钉与控制板固定连接,隔板一与外壳内壁焊接,隔板二与外壳内壁及隔板一焊接,隔板一与隔板二上焊接有支撑板,支撑板与隔板三()焊接。

[0011] 所述隔板一与外壳内壁之间形成控制室,隔板一与隔板二与外壳内壁之间形成加热室,隔板一与隔板二与外壳内壁之间形成烘干室,隔板三围成置物室。

[0012] 所述控制室包括风管、导风机、加热器、加热管和风机,风管一端贯穿隔板一与烘干室连通,风管另一端与导风机固定连接,导风机与加热管固定连接,加热管远离导风机连接风管贯穿外壳侧壁与外界连通,加热管一端通过风管与加热室连通,加热管内壁固定连接有加热器。

[0013] 所述置物室包括置物盘,置物室内壁固定连接有滑槽,所述置物盘下端两侧固定连接有滑块,滑块与滑槽滑动连接。

[0014] 优选的,所述封闭门远离外壳的一侧通过螺钉固定有卡扣一,封闭门上设有观察窗。

[0015] 优选的,所述框架还包括卡扣二,卡扣二通过螺钉固定连接在外壳远离封闭门一侧的侧边,卡扣二位于控制板的下方。

[0016] 优选的,所述烘干室位于加热室上方,控制室位于烘干室和加热室后方。

[0017] 优选的,所述隔板二上设有漏孔,漏孔均匀分布在隔板二上。

[0018] 优选的,所述支撑板的数量不少于十个,位于隔板一的侧面和隔板二的上面。

[0019] 本实用新型提供了一种山楂加工干果机。具备以下有益效果:

[0020] (1)、本实用新型通过设置风管、导风机、加热器、加热管和风机,所设的加热器,可对风管内通过风机输送的空气进行加热,加热后的空气通过风管输送至加热室,加热室内通过漏孔进入烘干室,烘干室内的热空气对置物室内的山楂进行烘干,通过所设的风管和导风机的配合使用,使得烘干室内的热空气可以得到循环利用,使得烘干室内的热空气可以均匀分布在干果箱内,且通过循环烘干室内的热空气,减少了能源的损耗。

[0021] 2)、本实用新型通过设置置物盘、滑块和滑槽,所设置物盘有多层,可放置较多的山楂,且山楂不会堆放在一起,利于烘干,通过滑块和滑槽的滑动配合,可轻松将置物盘取出,且整个干果机原理简单,操作简单。

附图说明

[0022] 图1为本实用新型正视图;

[0023] 图2为本实用新型图1中A-A的剖视图;

[0024] 图3为本实用新型隔板二的俯视图。

[0025] 图中:1封闭门、1011观察窗、102外壳、103卡扣一、104卡扣二、105 控制板、106隔板一、107隔板二、1071漏孔、108隔板三、109支撑板、2 控制室、201风管、202导风机、203加热器、204加热管、205风机、3加热室、4烘干室、5置物室、501置物盘、502滑块、503滑槽。

具体实施方式

[0026] 如图1-3所示,本实用新型提供一种技术方案:一种山楂加工干果机,包括框架1,框架1包括封闭门101、外壳102、控制板105、隔板一106、隔板二107和隔板三108,封闭门101通过铰链固定连接在外壳102正面的一个侧边,封闭门101远离外壳102的一侧通过螺钉固定有卡扣一103(与卡扣二 104实现封闭门的封闭),封闭门101上设有观察窗1011(便于观察干果机的操作情况),外壳102远离封闭门101的一侧通过螺钉与控制板105(控制板 105上设置有开关、火力大小等控制按钮)固定连接,隔板一106与外壳102 内壁焊接,隔板二107上设有漏孔1071,漏孔1071均匀分布在隔板二107上,隔板二107与外壳102内壁及隔板一106焊接,隔板一106与隔板二107上焊接有支撑板109,支撑板109与隔板三(108)焊接,框架1还包括卡扣二104,卡扣二104通过螺钉固定连接在外壳102远离封闭门101一侧的侧边,卡扣二104位于控制板105的下方,支撑板109的数量不少于十个,位于隔板一106的侧面和隔板二107的上面。

[0027] 隔板一106与外壳102内壁之间形成控制室2,隔板一106与隔板二107 与外壳102内壁之间形成加热室3,隔板一106与隔板二107与外壳102内壁之间形成烘干室4,隔板三108围成置物室5,烘干室4位于加热室3上方,控制室2位于烘干室4和加热室3后方。

[0028] 控制室2包括风管201、导风机202、加热器203、加热管204和风机205,风管201一端

贯穿隔板一106与烘干室4连通,风管201另一端与导风机202 固定连接,导风机202与加热管204固定连接,加热管204远离导风机202 连接风管201贯穿外壳102侧壁与外界连通,加热管204一端通过风管201 与加热室3连通,加热管204内壁固定连接有加热器203。

[0029] 置物室5包括置物盘501(置物盘数量为若干个,根据实际需求情况设置),置物室5内壁固定连接有滑槽503,置物盘501下端两侧固定连接有滑块502,滑块502与滑槽503滑动连接。

[0030] 在使用时,将山楂放置在置物盘501上,通过滑槽503和滑块502配合,进入置物室5内,关闭封闭门101,通过操作控制板105,打开开关,外界自然风通过导风机202进入到加热管203内,加热管203内的加热器204对冷空气进行加热,再通过风管201进入到加热室3,加热室3内的热空气通过漏孔1071进入到烘干室4,从而对置物室5内的山楂进行烘干,烘干室4上设有风管201将热空气循环回收至加热管203内,再通过风管201进入到加热室3内,完成循环。

[0031] 综上所述,本实用新型通过设置风管201、导风机202、加热器203、加热管204和风机205,所设的加热器203,可对风管201内通过风机205输送的空气进行加热,加热后的空气通过风管201输送至加热室3,加热室3内通过漏孔1071进入烘干室4,烘干室4内的热空气对置物室5内的山楂进行烘干,通过所设的风管201和导风机202的配合使用,使得烘干室4内的热空气可以得到循环利用,使得烘干室4内的热空气可以均匀分布在干果箱内,且通过循环烘干室4内的热空气,减少了能源的损耗。

[0032] 同时通过设置置物盘501、滑块502和滑槽503,所设置物盘501有多层,可放置较多的山楂,且山楂不会堆放在一起,利于烘干,通过滑块501和滑槽502的滑动配合,可轻松将置物盘501取出,且整个干果机原理简单,操作简单。

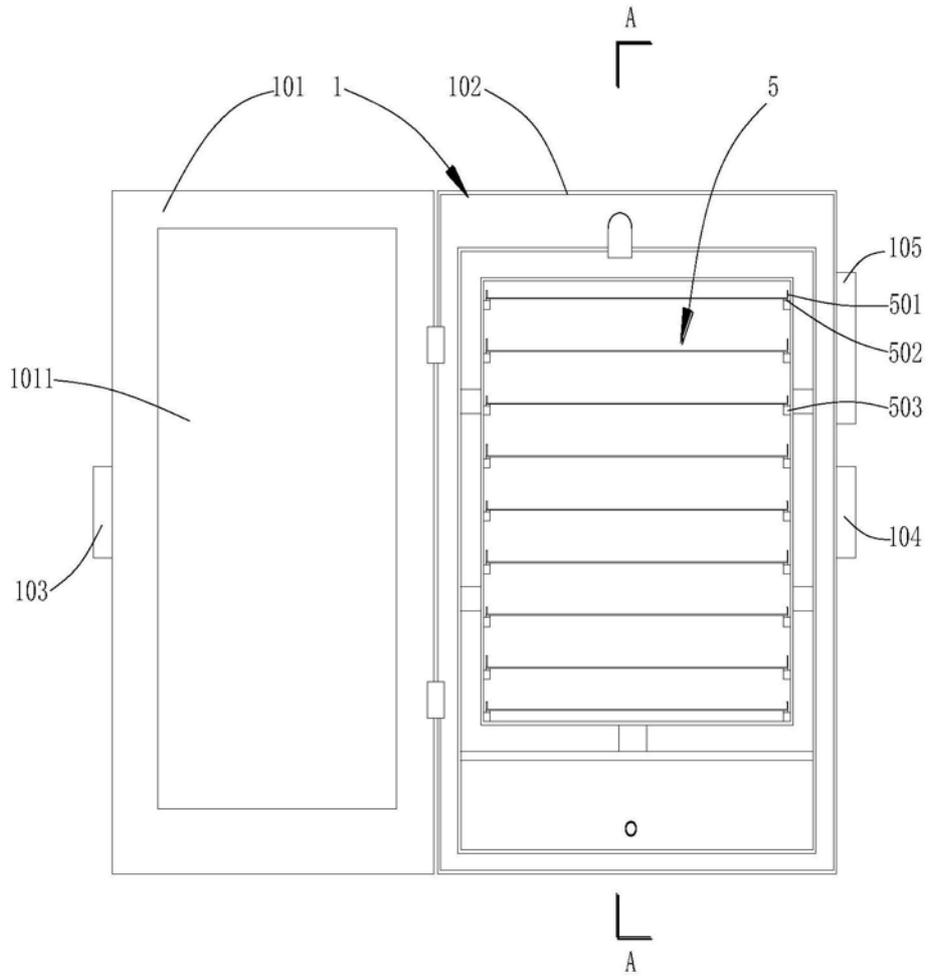


图1

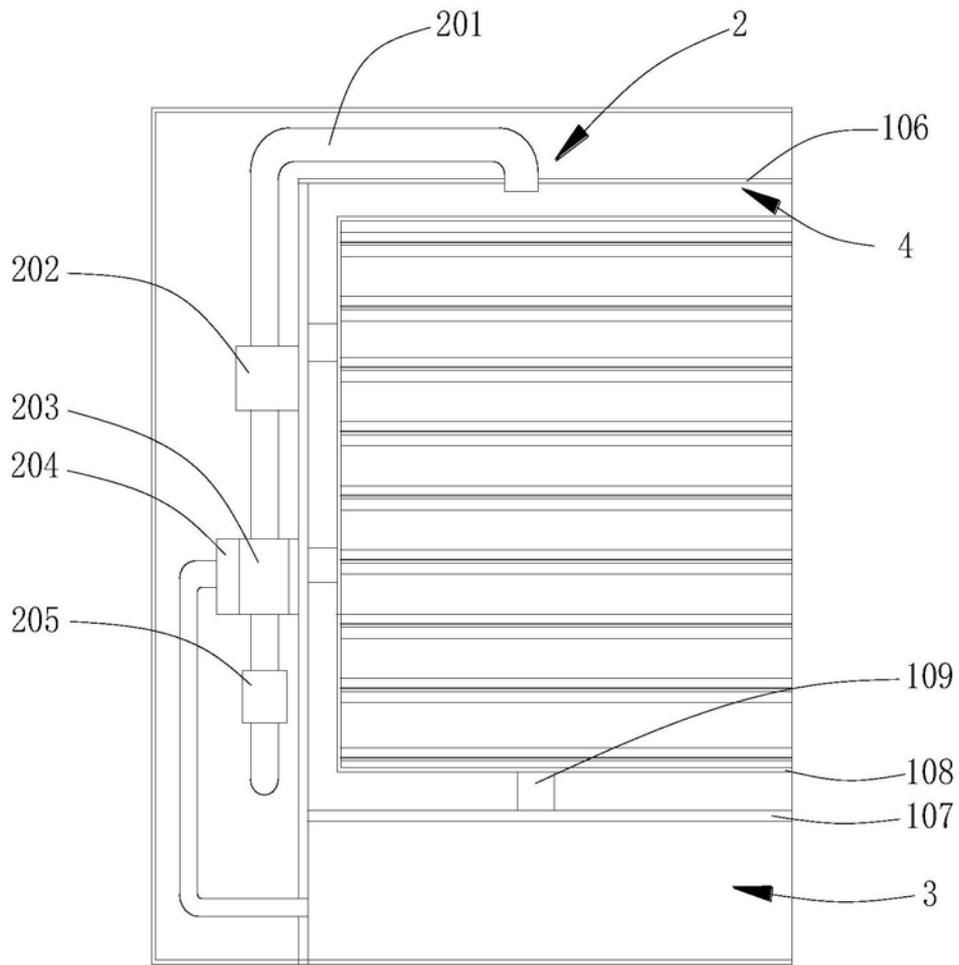


图2

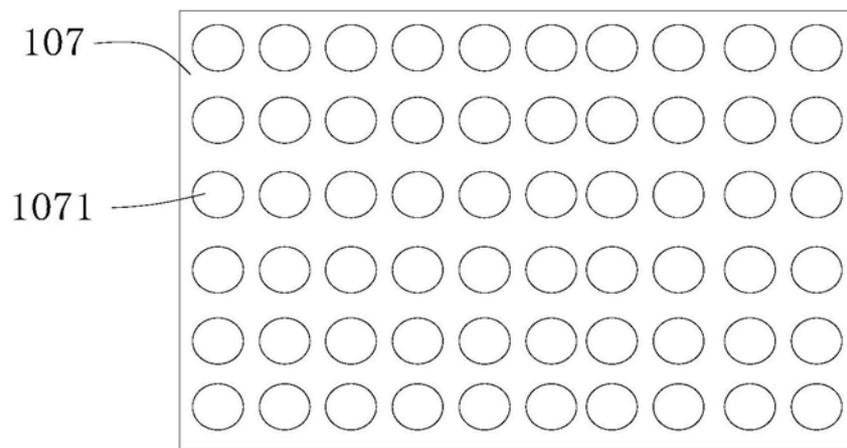


图3